

ALICANTE

COTEAUX DE BÉZIERS



88/100

**Tasted 100% Blind
Andreas Larsson**

HISTOIRE

En 1855, Louis et Henri Bouschet créent un nouveau cépage: l'Alicante.

Longtemps privilégié en assemblage pour ses propriétés dites « teinturier »; en témoigne nos sourires après quelques lampées.

Il n'empêche que l'Alicante sur nos terres languedociennes sait exprimer son potentiel.

Grâce aux nouvelles techniques et outils technologiques de vinifications et suivant 2 millésimes tests, Guillaume Bonzoms a su ajusté le process afin de révéler les plus belles qualités de ce cépage oublié...

TERROIR ET CEPAGES

Plantés sur des sol de galets roulés et argilo-calcaire, la sélection parcellaire est focalisé sur des vignes de plus de 40 ans dont les rendements varient entre 50 et 70 Hls/ha

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à chaud entre 6 et 8 heures en fonction des parcelles

Mise au propre des jus, et fermentation alcoolique en phase liquide. L'étape suivante est la micro-oxygénation qui permet de stabiliser la couleur et d'arrondir les tanins.

Ce style de vinification est le mieux adapté à nos Alicante. Il met ainsi les qualités du cépage en avant: de l'extraction de la couleur aux arômes, tout en gardant une belle souplesse.

DEGUSTATION

Couleur rouge sombre intense. Nez complexe de fruits rouges, de tabac blond. Douce structure en bouche conservant les mêmes arômes de fruits rouges. La finale est souple et puissante.
